

Batony black

KOMPLET PÓŁKRUCHE BLACK

Chrupka

PÓŁKRUCHE BLACK	500 g
Margaryna 80 %	250 g
łącznie Chrupka	750 g

Nadzienie

Nadzienie wiśniowe	400 g
łącznie Nadzienie	400 g

Blaty biszkoptowe

CIASTO BLACK CAKE	1.000 g
Masło	500 g
Mąka pszenna	150 g
Olej roślinny	100 g
łącznie Blaty biszkoptowe	1.750 g

Dekoracja

KIDDY CHOCO	350 g
KIDDY WEISS	100 g
Olej roślinny	40 g
łącznie Dekoracja	490 g

wykonanie:

Wykonanie:

KOMPLET Półkruche Black wymieszać z margaryną w celu powstania kruszonki, wysypać na blachę wyłożoną w ramkę i wypiec.

Temperatura wypieku: 190 °C

Czas wypieku: około 15 minut.

Nadzienie wiśniowe rozsmarować na wypieczonej kruszonkę. KOMPLET Black Cake wymieszać z pozostałymi składnikami płaskim mieszadłem miksera przez około 2 minuty. Masę rozłożyć na rozsmarowane nadzienie wiśniowe i wypiec.

Temperatura wypieku: 200 °C

Czas wypieku: około 25 minut.

Ciasto wystudzić, pokroić na batony pożądanej wielkości. 300 g KOMPLET Kiddy Choco i całe Kiddy Weiss rozpuścić z olejem i zamaczać batony. Na wierzchu udekorować paskami z pozostawionego



KOMPLET Kiddy Choco.

Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com